Lettre d'information

Profil

N°50

unpt union nationale des producteurs de pommes de terre

producteurs de la filière pomme de terre

Printemps 2013

Edito

Suite au dernier congrès, certains journalistes ont parlé de « maturité » pour l'UNPT. Il nous faudra confirmer cet état de fait mais nous pouvons être fiers de l'avancée de l'UNPT ces 10 dernières années. Le thème « pommes de terre française, frites belges, c'est quoi le problème ? » a permis de mettre en exergue l'insuffisance de l'outil industriel français alors que les producteurs sont en capacité de satisfaire l'ensemble des marchés. Cette expertise économique doit permettre à l'ensemble des professionnels d'orienter leur production ou leurs ventes en fonction des réalités actuelles mais aussi des évolutions du marché. Certes, nous aurions aimé avoir plus de certitudes quant à l'implication des pouvoirs publics sur le sujet. Je retiendrai cependant la volonté marquée par Mr Alain Berger, délégué interministériel à l'industrie agro-alimentaire, de renforcer le travail et l'emploi, plutôt que d'appliquer sans aucune réflexion la sacro-sainte règle de la concurrence. En espérant que cela se traduise au niveau des prochains règlements PAC.

Mais la meilleure réponse à notre problématique provient de l'annonce de Mc Do au salon de l'Agriculture ! Toutes les frites servies dans leurs restaurants seront produites en France à la fin de 2013. Bravo ! C'est exactement ce que nous souhaitons ! Les producteurs français sauront répondre présents, dans une relation tripartite contractualisée entre les producteurs, le transformateur et le restaurateur. Cette organisation préfigure ce qui devrait être le socle de nombreuses relations commerciales, assurant une qualité et une traçabilité certaine pour le consommateur. Le professionnalisme de Mc Do et l'orientation stratégique tournée vers les préoccupations du consommateur leur aura permis de renforcer leur partenariat avec le monde agricole, en particulier avec Mc Cain et avec les producteurs du Gappi. Nous ne pouvons que nous réjouir du renforcement des liens entre les producteurs et les consommateurs, surtout en cette période de défiance vis-à-vis de la transformation des produits agricoles.

Patrick TRILLON,
Président de l'UNPT

Sommaire

- Edito
- En bref…
- L'UNPT : une équipe à votre service, des professionnels pour vous défendre !
- Bilan féculier 2012/2013
- Informations techniques : quoi de neuf pour nos parcelles ?
- Cahier technique (cahier détachable)
- Retour sur le 10ème Congrès de l'UNPT
- Actions régionales

BARBARIE
F-24530 LA CHAPELLE-FAUCHER
Tél. : 05 53 54 81 49 — Fax : 05 53 54 88 41
Leader national du palox
• Usine spécialisée dans la fabrication de palox. (Qualité sanitaire certifiée)
• Palox de stockage, d'une contenance de 0,5 à 5t.
• Palox de séchage, adaptés à la ventilation forcée.

union nationale des producteurs de pommes de terre unpt

Union Nationale des Producteurs de Pommes de Terre
M. Patrick TRILLON, Président
M. Martin MASCRÉ, Directeur
43-45 rue de Naples - 75008 Paris - Tél. : 33 (0)1 44 69 42 40 - Fax : 33 (0)1 44 69 42 41
unpt@producteursdepommesdeterre.org
Contact PROFIL : François-Xavier BROUTIN

www.producteursdepommesdeterre.org

En bref…

Début mars, le NEPG (Groupe des producteurs de pommes de terre du Nord-ouest européen / North-Western European Potato growers) a donné des éléments précis d'informations sur l'état des stocks de pommes de terre chez les producteurs, dans les différents pays membres. A retenir :

Belgique : des stocks les plus faibles depuis la campagne 2006/2007, à début février

Grande – Bretagne : des stocks inférieurs de 21% par rapport à la campagne dernière, à fin janvier

Allemagne : il ne restait plus que 8 à 12% des stocks qui étaient encore disponibles sur le marché libre

France : stocks bruts en baisse de 10,2% par rapport à la moyenne sur 5 ans 2007-2011, à fin février

En ce début d'année, le changement est de mise au sein de **l'entreprise DUCHEMIN**. Après un travail de longue haleine, l'entreprise a dévoilé sa nouvelle marque : **LA FERME DU VAL D'ODON**. Au travers de cette dernière, elle a voulu réaffirmer son **respect pour l'environnement**, son goût pour la tradition et sa volonté d'offrir des **produits de qualité. LA FERME DU VAL D'ODO**N a été conçue à partir de ces valeurs, défendues par l'entreprise, pour une clientèle exigeante.

Plus d'informations sur www.pommedeterre-duchemin.com

→ Estimation des surfaces, des rendements et des stocks

Pour estimer les surfaces implantées en pomme de terre chaque année, pour évaluer ensuite la production française de pomme de terre puis pour suivre l'évolution des stocks de pommes de terre chez les producteurs mois après mois, **l'UNPT se base sur un panel de plus de 500 producteurs** dans les principales régions de productions françaises. Pour que l'information soit la plus fiable possible, il faut que les producteurs membres du panel répondent à un maximum d'enquêtes mais aussi que certains autres producteurs, s'ils souhaitent intégrer de manière volontaire ce panel, contactent l'UNPT. Rappelons ici que la réponse aux enquêtes ne prend que quelques minutes, et que tout est mis en œuvre pour faciliter les réponses (réponses possibles par fax, mail, courrier ou directement sur l'Extranet UNPT).

Pour encourager les producteurs à répondre, une participation pour un voyage pour deux personnes est accordée parmi les producteurs du panel ayant répondu de manière régulière aux enquêtes de la campagne. Un cadeau de valeur supérieure est également offert par tirage au sort parmi les producteurs qui privilégient les réponses via l'Extranet UNPT.

En tout cas, **cet outil a fait ses preuves, et permet de communiquer à l'ensemble de la filière des informations fiables et précises.**

▶ **Pour tout renseignement sur le Panel, merci de contacter l'UNPT au 01 44 69 42 40 ou par mail : unpt@producteursdepommesdeterre.org**

→ EN HAUSSE / EN BAISSE !

Des frites 100% pommes de terre françaises avant fin 2013 chez McDonald's

McDonald's France s'engage avec un de ses fournisseurs historique, *McCain*, à proposer des frites 100% pommes de terre françaises dans tous ses restaurants avant la fin de l'année 2013. Pour honorer cet engagement, *McCain* va faire évoluer l'organisation de ses approvisionnements en matières premières. L'accord implique la signature d'environ 100 nouveaux contrats auprès d'agriculteurs français. Cette année, ce seront ainsi environ 350 agriculteurs de l'hexagone qui cultiveront les pommes de terre pour les frites de l'enseigne. Les surfaces plantées en variétés destinées aux frites *McDonald's* augmenteront ainsi d'environ 12% par rapport à l'année dernière.

(cf. édito P.1)

Accompagnement des producteurs sinistrés suite aux conditions de production en 2012

Déplacement de Stéphane Le Foll le 15 novembre en Nord-Pas de Calais, annonce d'un plan d'aide aux exploitations sinistrées, communiqué de presse en date du 21 décembre 2012, présentant un plan d'actions avec quatre mesures suite aux intempéries dans le Nord Pas-de-Calais, discours lors du congrès de l'UNPT à Paris…Et après ? La situation n'a pas beaucoup bougé et peu d'éléments concrets ont été mis en place par les administrations concernées pour accompagner de manière efficace les producteurs pourtant durement touchés.

A vos agendas

27 juin 2013 : *Qualipom* Nord à Chocques (62)

11 et 12 septembre 2013 : *PotatoEurope* à Emmeloord (Pays-Bas)

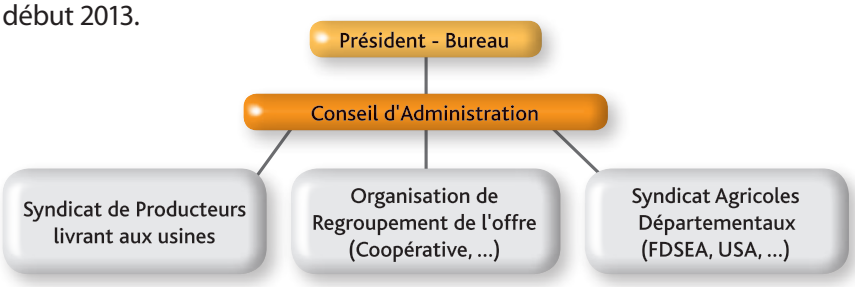
13 février 2014 : 11ème Congrès de l'UNPT

L'UNPT : une équipe à votre service, des professionnels pour vous défendre !

unpt union nationale des producteurs de pommes de terre

Depuis 2002, **l'Union Nationale des Producteurs de Pommes de Terre** (UNPT) regroupe la Fédération Nationale des producteurs de Pommes de Terre Industrielles (FNPTI) et la Fédération Nationale des Pommes de Terre de Consommation (FNPTC).

L'UNPT a donc fêté ses 10 ans en 2012, et a organisé son 10ème congrès début 2013.


Président - Bureau
Conseil d'Administration
Syndicat de Producteurs livrant aux usines
Organisation de Regroupement de l'offre (Coopérative, ...)
Syndicat Agricoles Départementaux (FDSEA, USA, ...)

L'UNPT fonctionne en commissions transversales (communication, économie…) et verticales (fécule, frais et transformation).

CHIPEX
EXPORT
de pommes de terre
d'industrie et de
consommation
CONTRATS de production pour Chips
Vente de PLANTS de pommes de terre
Achat en VRAC, BIG BAG et SAC
Ex. Contrat Campagne 2013/2014
LADY CLAIRE
Janvier 165 €
Février 170 €
Mars 175 €
Avril 180 €
Mai 187 €
Juin 195 €
Prix en € / Tonne
Départ Big Bag
www.chipex.fr
Tél. +33 (0) 3 22 86 61 64 - Fax +33 (0) 3 22 84 47 40
info@chipex.fr - 80200 - Soyécourt - France

CONSEIL D'ADMINISTRATION DE L'UNPT (2013)

Président :

Patrick Trillon : Président de l'UNPT depuis janvier 2006, il est producteur de pommes de terre dans le Puy de Dôme.

Vice-présidents :
Eric Beguin, Oise
Pascal Foy, Marne
Eric Delacour, Aisne

Trésorier :
Patrick Van Heeswyck, Landes
Secrétaire Général :
Antoine Peenaert, Pas-de-Calais

Les autres membres sont :
Alain Dequeker, Nord
Didier Lombart, Somme
Maryse Moreaux, Nord
Vincent Boisseau, Somme
Luc Chatelain, Pas-de-Calais
Jean-Michel Damay, Somme
Geoffroy D'Evry, Oise
Antoine Hauchart, Pas de Calais
André Minguy, Finistère
Arnaud Delacour, Aisne
Denis Andry, Aube
Olivier Brasset, Aisne
Benoit Gandon, Marne (1)
Claire Genova, Eure et Loir
Grégoire Jaquemet, Eure et Loir
Emmanuel Lefebvre, Somme
Benoist Leforestier, Seine - Maritime
Nicolas Loingeville, Nord (1)
Benoît Philipon, Aisne
Luc Simphal, Aisne
Bernard Warlop, Somme
Matthias Bollenbach, Haut-Rhin (2)

Stagiaire :
Sylvain De Reu, Pas de Calais

(1) nouveau membre suite à l'AG UNPT 2013
(2) Représente les Jeunes Agriculteurs

EQUIPE ADMINISTRATIVE

Directeur :
Martin MASCRÉ

Secrétariat :
Catherine GODAILLIER

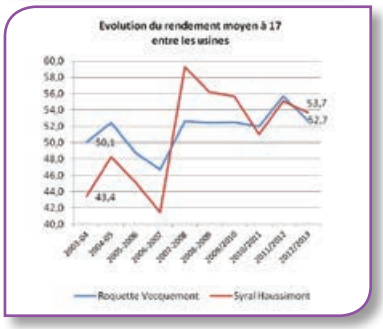
Chargés de mission
Politiques agricoles / Environnement :
Bertrand OUILLON

Communication / Economie de la filière :
François-Xavier BROUTIN

Bilan Féculier Campagne 2012/2013, par Bertrand OUILLON

Cette campagne féculière a été marquée par les conditions climatiques assez difficiles. Certes, en général, les plantations avaient pu être mises en œuvre au début avril mais les épisodes de sécheresse de l'été puis de pluies abondantes en automne ont contribué à perturber le bon déroulement de la campagne. Le niveau de production au niveau national est satisfaisant avec près de 1 100 000 tonnes de pommes de terre livrées, en légère baisse par rapport à l'année dernière, principalement du fait d'une baisse des rendements bruts, non totalement compensés par une richesse très forte.

Le niveau moyen de 21.6 de richesse masque une réalité un peu différente du fait du plafonnement à 23 des prises en compte de la richesse réelle.
Les niveaux de tare moyens sont sensiblement équivalents à ceux des 2 dernières campagnes autour de 11. Cette tare est plus élevée pour l'usine Roquette de Vecquemont pour laquelle les producteurs ont été plus touchés par les intempéries en général. Il a fallu sauver certains lots avec une tare très élevée, ce qui entraine mathématiquement une hausse moyenne de la tare.



En ce qui concerne les rendements moyens à 17, base de calcul qui sert aux paiements de pommes de terre, ceux-ci sont en légère régression par rapport à l'année dernière mais se situent dans une bonne moyenne autour de 53 tonnes à l'hectare.

MODE D'ACTION UNIQUE CONTRE MILDIOU ET ALTERNARIOSE
PROTECTION DES TUBERCULES
RÉSISTANCE AU LESSIVAGE

Adério® est particulièrement recommandé dès le début de la floraison

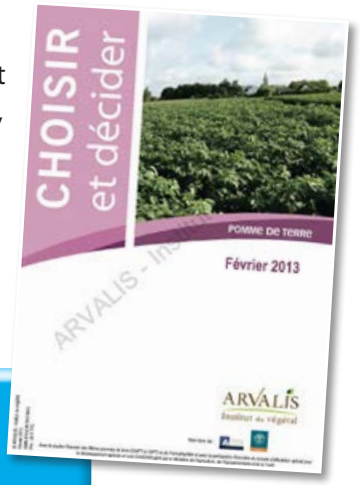
Adério®: 8,33% de zoxamide, 66,7% de mancozèbe. AMM N°2000338. Xn, Nocif - N, Dangereux pour l'environnement. Marque déposée sous License Gowan Comércio Internacional e Serviços, Limitada, Avenida do Infante 50 – 9004 – 521 Funchal – Madeira – Portugal.
GOWAN France SAS - 5, rue du Gué - 77139 Puisieux tel : 01 64 36 61 61 - fax 01 60 44 70 61 - www.gowanfrance.com SAS au capital de 50 000€- RCS de Meaux - SIRET 520 833 054 00015

PRODUITS POUR LES PROFESSIONNELS : UTILISEZ LES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES AVEC PRÉCAUTION. AVANT TOUTE UTILISATION, LISEZ L'ÉTIQUETTE ET LES INFORMATIONS CONCERNANT LE PRODUIT.

Informations techniques : quoi de neuf pour nos parcelles ?

1 CHOISIR et Décider Pomme de Terre.

Le CHOISIR et décider Pomme de Terre, rédigé à l'attention des producteurs et techniciens, permet de synthétiser les actualités de l'année (bilan de campagne, actualités réglementaires, évaluations des nouvelles variétés et des nouveaux produits) et de faire le point sur des sujets techniques, étayés des résultats d'essais ARVALIS (protection de la culture, fertilisation et irrigation, techniques d'implantation et de défanage, conservation, …).



VERSION TELECHARGEABLE

Connectez-vous et téléchargez gratuitement la version numérique du document sur le site :

www.arvalis-infos.fr

2 Fiches variétés

ARVALIS – Institut du végétal met gratuitement en ligne ses nouvelles Fiches Variétés Pomme de terre sur **www.fiches.arvalis-infos.fr**

Les Fiches variétés

Sélectionnez la variété qui vous intéresse et obtenez des informations concrètes telles que :

- la fiche d'identité de la variété
- la description de la plante et du tubercule
- la résistance aux bioagresseurs de la variété
- les caractéristiques culinaires et technologiques
- les défauts du tubercule...

Manèbe, Mancozèbe, … ***(Source : Terre-Net)***

Chacun connaît l'importance des dithiocarbamates dans la lutte contre le mildiou des pommes de terre. A partir de cette année, leur modalité d'application va changer. **Les spécialités composées uniquement de dithiocarbamates comme le mancozèbe ou le manèbe** par exemple, sont désormais **limitées à huit applications à pleine dose par campagne.** « *Le simple changement de nom commercial n'autorise pas le dépassement du nombre d'applications, ni de la dose maximum,* précise Ludovic Dubois de la Draaf-Sral Nord-Pas-de-Calais. *C'est-à-dire qu'il sera par exemple* ***possible de réaliser huit applications d'un produit à base de mancozèbe ou huit applications d'un produit composé de manèbe, ou encore quatre applications de mancozèbe et quatre de manèbe…*** ».

Le fractionnement est possible à condition de respecter la quantité maximale autorisée, cela signifie que l'on peut passer à douze applications à deux-tiers de dose, par exemple, ou seize à demi-dose. « *La rédaction d'un arrêté français est en projet, ajoute le responsable de la Draaf-Sral, et* ***les services officiels procéderont à des contrôles dès cette année.*** »

LE CRÉDIT MUTUEL, PARTENAIRE DES AGRICULTEURS.

Fidèle à ses valeurs de solidarité et de proximité, le Crédit Mutuel place ses clients au cœur de ses préoccupations et de ses actions.
Partenaire des agriculteurs, il est à votre écoute pour vous conseiller et vous proposer une large gamme de produits et services adaptés à vos besoins et à ceux de votre famille.
Financements souples, avances de trésorerie, gestion d'épargne : le Crédit Mutuel s'engage à vos côtés.

UNE BANQUE QUI PRIVILÉGIE VOTRE INTÉRÊT, ÇA CHANGE TOUT.

Crédit Mutuel
LA banque à qui parler
www.creditmutuel.com

Dhollande
emballages bois

RUE MAURICE FACON – BP 19
59247 FECHAIN
Tél : 03.27.80.97.90 Fax : 03.27.80.97.64
palettedhollande@aol.com

Entreprise specialisée dans la fabrication de palox, palettes et caisses.

Arcade
Le désherbage tout simplement !

NOUVEAU
Herbicide Pomme de terre

Arcade, le nouvel herbicide large spectre de la pomme de terre. Une solution liquide prête à l'emploi pour simplifier le désherbage.

ATPI - Crédits photos : Thinkstock, Getty Images

Arcade®

syngenta

Syngenta Agro S.A.S. 1, avenue des Prés - CS 10537 - 78286 Guyancourt Cedex. Tél. : 01 39 42 20 00 ; Fax : 01 39 42 20 10.
Capital social : 22 543 902,80 Euros ; SIREN 433 886 934 RCS Versailles - 433 886 934 RSAC Versailles - Identification TVA FR 63 433 886 934.
Agrément IF01749 : distribution de produits phytopharmaceutiques à des utilisateurs professionnels.
ARCADE® - AMM N° 2110202 - Composition : 800 g/l prosulfocarbe * + 80 g/l métribuzine ** - Attention - H410 - Très toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme. EUH066 - L'exposition répétée peut provoquer dessèchement ou gerçures de la peau. EUH208 - Contient du prosulfocarbe. Peut produire une réaction allergique EUH401 - Respectez les instructions d'utilisation pour éviter les risques pour la santé humaine et l'environnement. P102 Tenir hors de portée des enfants. P270 Ne pas manger, boire ou fumer en manipulant ce produit. P280 Porter des gants de protection et des vêtements de protection et un équipement de protection des yeux et du visage pendant toutes les opérations de mélange et chargement et de traitement P391 Recueillir le produit répandu. P501 Éliminer le contenu/récipient dans une installation d'élimination des déchets agréée Sp1 Ne pas polluer l'eau avec le produit ou son emballage. Pour protéger les organismes aquatiques des risques liés au ruissellement, mettre en place un dispositif de cloisonnement des inter-rangs pour éviter le ruissellement pour les parcelles au voisinage des points d'eau. Spe3 Pour protéger les organismes aquatiques, respecter une zone non traitée de 5 mètres par rapport aux points d'eau. Spe3 Pour protéger les plantes non-cibles, respecter une zone non traitée de 5 mètres par rapport à la zone non cultivée adjacente.
® Marque enregistrée et * substance active d'une société du groupe Syngenta. ** substance active d'origine Bayer.
Pour les usages autorisés, doses, conditions et restrictions d'emploi : se référer à l'étiquette du produit ou www.syngenta.fr

PRODUITS POUR LES PROFESSIONNELS : UTILISEZ LES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES AVEC PRÉCAUTION. AVANT TOUTE UTILISATION, LISEZ L'ÉTIQUETTE ET LES INFORMATIONS CONCERNANT LE PRODUIT.

Produits phytosanitaires : gros plan sur l'étiquette

Les produits phytosanitaires utilisables en agriculture sont soumis à de nombreux tests avant leur autorisation de mise en marché. Leur l'utilisation comporte néanmoins des risques, pour l'utilisateur et pour l'environnement. Afin de réduire ces risques, il est indispensable de prendre connaissance des règles d'utilisation indiquées sur l'étiquette.

Chaque étiquette contient toute l'information nécessaire à la réussite du traitement phytosanitaire et à la prévention des risques inhérents. Mais le message contenu sur l'étiquette est souvent très dense et pas toujours lisible ! Pour y voir plus clair, on peut décomposer le contenu de l'étiquette en 3 types d'informations :

- l'identification du produit avec le numéro d'Autorisation de Mise en Marché en 7 chiffres (AMM), la composition du produit et sa formulation, les coordonnées du fabricant
- le cadre d'utilisation du produit (usages autorisés) et son mode d'emploi (stades, doses, conditions de préparation et d'utilisation, cible et spectre d'efficacité…)
- la partie sécurité liée à l'utilisation du produit, qui identifie les risques pour l'utilisateur et pour l'environnement et donne des conseils pour adapter la protection, limiter l'exposition et réduire les risques

La partie « agronomique » de l'étiquette est plus fréquemment lue que la partie relative à la sécurité. Celle-ci est pourtant très importante à connaître.

L'étiquette informe sur le danger et les précautions à prendre

Les éléments essentiels pour l'identification du danger figurent obligatoirement sur l'étiquette du produit. On y retrouve la composition (matières actives et concentrations), le symbole et l'indication de danger et les phrases de risques ou mention de danger. Les conseils de prudence, le délai de rentrée (DRE) les numéros d'appel d'urgence et d'accès à la Fiche de Donnée de Sécurité sont également indiqués.

- **Matières actives et concentrations**
- **Phrases de Risques « R » :**
  - **R 21 : Nocif par contact avec la peau**
- **Phrases de Sécurité « S » :**
  - **S 37 : Porter des gants appropriés**
  - **S 28 : En cas de contact, laver abondamment**
- **Délai de Rentrée : 6 heures**
- **N° appel d'urgence et accès à la Fiche de Données de Sécurité**
- **Adresse Fabricant**

- **Matières actives et concentrations**
- **Mention de danger « H » :**
  - **H 312 nocif par contact cutané**
- **Conseils de Prudence « P » :**
  - **P 280 : Porter des gants appropriés**
  - **P 302 : En cas de contact, laver abondamment**
- **Délai de Rentrée : 6 heures**
- **N° appel d'urgence et accès à la Fiche de Données de Sécurité**
- **Adresse Fabricant**

Les informations essentielles pour la sécurité de l'utilisateur figurent sur l'étiquette (à droite nouvelle étiquette)

Identifier les produits les plus dangereux

Même si la plupart des produits phytosanitaires utilisés comportent un danger intrinsèque, les plus dangereux doivent être bien identifiés car ils nécessitent une attention particulière et peuvent faire l'objet d'une réglementation spéciale, comme par exemple le stockage séparé.

Les produits Très Toxiques (T+) et Toxiques (T) sont faciles à repérer avec leurs symboles de danger « tête de mort », mais les produits CMR sont plus difficiles à identifier car leur classement dépend de leurs phrases de risque. Le tableau suivant résume les catégories :

	Risque avéré (catégories 1 et 2)	**Risque suspecté (catégorie 3)**
C : Cancérigène	**R45** : peut provoquer le cancer	**R40** : effet cancérigène suspecté (preuves insuffisantes)
	R49 : peut provoquer le cancer par inhalation	**R40** : effet cancérigène suspecté (preuves insuffisantes)
M : Mutagène	**R46** : peut provoquer des altérations génétiques héréditaires	R**68** : possibilités d'effet irréversibles
R : Toxique pour la Reproduction	**R60** : peut altérer la fertilité	**R62** : risque possible d'altération de la fertilité
	R61 : risque pendant la grossesse d'effets néfastes pour l'enfant	**R63** : risque possible pendant la grossesse d'effets néfastes pour l'enfant

L'étiquette des produits chimiques évolue

Dans le cadre de l'harmonisation européenne, les fabricants de produits chimiques devront apposer de nouveaux symboles de danger sur leurs emballages, avant juin 2015. Neuf nouveaux pictogrammes, déclinés en noir sur fond blanc dans un cadre rouge suffisamment épais pour être clairement visible, vont remplacer les symboles actuels, noirs sur fond orange.

Les pictogrammes correspondant à des dangers pour la santé de l'utilisateur, « croix de saint André » ou « tête de mort », sont remplacés par trois nouvelles figures :

- Le « point d'exclamation » remplace la « croix de saint André » mais continue à désigner les produits nocifs ou irritants.
- La « tête de mort » est conservée mais désigne maintenant exclusivement les produits présentant une toxicité aiguë.
- Une silhouette d'homme en buste, avec une représentation des poumons en «étoile » désigne les produits CMR, ayant des effets graves sur les poumons ou provoquant des allergies respiratoires

Par ailleurs, les phrases de risque (R) sont remplacées par des mentions de danger (H) et les conseils de prudence (P) couvriront un champ plus large que les anciennes phrases de sécurité (S) car ils concerneront la prévention, l'intervention, l'élimination et le stockage.

Plus d'infos sur le site http://www.inrs.fr/

De nouveaux pictogrammes apparaissent sur les emballages des produits phytosanitaires

Le délai de rentrée dans la parcelle établit la durée pendant laquelle il est interdit aux personnes de pénétrer dans une parcelle où a été appliqué un produit phytosanitaire. Ce délai est fonction des phrases de risque présentes sur l'étiquette du produit. Sans mention sur l'étiquette, le délai est de **6 heures minimum.**

Délai de Rentrée	Tous les produits	R 36 Irritant pour les yeux	R 38 Irritant pour la peau	R 41 Risques de lésions oculaires graves	R 42 Peut entraîner une sensibilisation par inhalation	R 43 Peut entraîner une sensibilisation par contact avec la peau
6 h						
24 h						
48 h						

La lecture de l'étiquette est une étape indispensable avant l'utilisation d'un produit phytosanitaire

Respecter les usages pour éviter les résidus

L'usage autorisé d'un produit se définit par la culture à traiter, la cible visée (adventice, maladie ou ravageur), la dose d'utilisation et l'époque ou le stade d'application. Par ailleurs, pour assurer l'absence de risque pour la santé du consommateur, les produits récoltés (grain, feuilles, tubercules…) doivent être indemnes de résidus. Chaque produit phytosanitaire se voit attribuer des Limites Maximales de Résidus (LMR) pour les cultures sur lesquelles il est autorisé.

Concrètement, le producteur garanti le respect de la LMR du produit utilisé sur sa culture en réunissant 2 conditions réglementaires :

- Respect de la dose maximum autorisée à l'hectare
- Respect du Délai Avant Récolte (DAR). Ce délai correspondant au temps écoulé entre l'application du produit et la date de récolte de la culture. Il est précisé sur l'étiquette, exprimé en nombre de jours avant la récolte. Pour certains produits, le DAR est remplacé par un stade limite d'application.

Michel MOQUET
ARVALIS institut du végétal

CAHIER TECHNIQUE CAHIER TECHNIQUE CAHIER TECHNIQUE CAHIER TECHNIQUE

CAHIER TECHNIQUE

Variétés de pomme de terre : 10 nouveautés au Catalogue français en 2013

Jean-Michel GRAVOUEILLE (ARVALIS-Institut du végétal)

Dix nouvelles variétés de pomme de terre (2 en consommation à chair ferme, 6 en consommation et 2 en féculières), ont été retenues par le CTPS (Comité Technique Permanent de la Sélection) pour inscription au Catalogue français. Présentation, points forts et points faibles de ce cru 2013. Les caractéristiques, ci-dessous, des nouvelles variétés sont données en s'appuyant principalement sur les résultats de nos expérimentations en 2012. Pour certains caractères comme la productivité ou la résistance aux parasites, le commentaire prend également en compte les observations faites dans le cadre plus large du réseau CTPS (INRA-GEVES).

Important : l'inscription de ces variétés ne sera effective qu'après publication au J.O.

VARIETES DE CONSOMMATION A CHAIR FERME

GRENADINE – Obtenteur / Représentant : Grocep (F) / Van Rijn France

Variété demi-précoce, sensible à l'égermage, à productivité limitée [74 % du témoin* ; 61 % de Bintje** ; 71 % de Charlotte**] en assez petits tubercules, de forme allongée assez régulière, aux yeux superficiels et à peau rouge intense et lisse. Elle est sensible au mildiou sur feuillage et très sensible sur tubercule, assez sensible au virus Y, mais peu à très peu sensible à la gale commune et peu sensible au virus de l'Enroulement. Elle est peu sensible au noircissement interne mais sensible à très sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne.

La teneur en matière sèche des tubercules est assez faible [21,2 % contre 22,0 % pour Charlotte et 23,3 % pour Bintje]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est assez foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A.

VALERY – Obtenteur / Représentant : Böhm Nordkartoffel (D) / Europlant France

Variété demi-précoce, assez peu sensible à l'égermage, assez productive [97 % du témoin* ; 83 % de Bintje** ; 96 % de Charlotte**] en tubercules de calibre moyen, de forme oblongue allongée à allongée régulière, aux yeux très superficiels et à peau rouge assez intense et lisse (lenticelles parfois marquées). Elle est sensible au mildiou sur feuillage comme sur tubercule, assez sensible au virus Y et au virus de l'Enroulement, mais peu à très peu sensible à la gale commune. Elle est peu à très peu sensible au noircissement interne mais sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne.

La teneur en matière sèche des tubercules est faible [19,7 % contre 22,0 % pour Charlotte et 23,3 % pour Bintje]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune foncé, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est moyenne. La qualité gustative est très bonne. Groupe culinaire A.

VARIETES DE CONSOMMATION

AMANY – Obtenteur / Représentant : Germicopa SAS (F) / Germicopa

Variété moyenne à demi-tardive, assez sensible à l'égermage, productive [109 % du témoin* ; 99 % de Bintje**] en assez gros tubercules, de forme oblongue à oblongue allongée régulière, aux yeux très superficiels et à peau jaune claire et lisse. Elle est sensible au mildiou sur feuillage comme sur tubercule, sensible à très sensible au virus Y, mais assez peu sensible à la gale commune et peu sensible au virus de l'Enroulement. Elle est peu sensible aux endommagements. L'aptitude à la conservation est bonne.

La teneur en matière sèche des tubercules est assez faible [21,7 % contre 20,2 % pour Monalisa, 23,3 % pour Bintje et 22,9 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est assez bonne et la chair, jaune, noircit légèrement après cuisson. La couleur après friture est claire. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire B.

Elle est principalement destinée à l'exportation mais est assez bien adaptée à la confection de frites.

CEPHORA – Obtenteur / Représentant : Grocep (F) / Sementis

Variété moyenne à demi-tardive, sensible à l'égermage, productive à très productive [120 % du témoin* ; 109 % de Bintje**] en gros tubercules, de forme oblongue à oblongue allongée régulière, aux yeux superficiels et à peau jaune claire et lisse. Elle est peu à très peu sensible au mildiou sur feuillage mais sensible sur tubercule, sensible à très sensible au virus de l'Enroulement, peu sensible au virus Y et moyennement sensible à la gale commune. Elle présente un assez bon comportement vis-à-vis des endommagements et se conserve bien.

La teneur en matière sèche des tubercules est assez faible [21,1 % contre 20,2 % pour Monalisa, 23,3 % pour Bintje et 22,9 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est assez bonne et la chair, jaune pâle, noircit légèrement après cuisson. La couleur après friture est moyenne. La qualité gustative est moyenne. Groupe culinaire B.

Elle peut convenir à la confection de purées, potages, pommes au four, voire à un degré moindre de frites ménagères et semble intéressante à évaluer en production de pomme de terre biologique.

CLAIRETTE – Obtenteur / Représentant : Germicopa SAS (F) / Germicopa

Variété demi-précoce, sensible à très sensible à l'égermage, productive [105 % du témoin* ; 95 % de Bintje**] en assez gros tubercules, de forme oblongue courte à oblongue très régulière, aux yeux superficiels et à peau jaune claire et lisse. Elle est sensible au mildiou sur feuillage comme sur tubercule ainsi qu'au virus de l'Enroulement, très sensible au virus Y et moyennement sensible à la gale commune. Elle est sensible à très sensible aux fractures mais peu sensible au noircissement interne. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne.

La teneur en matière sèche des tubercules est assez faible [21,4 % contre 20,2 % pour Monalisa, 23,3 % pour Bintje et 22,9 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est assez bonne et la chair, jaune pâle, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est assez claire. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire B.

Elle est adaptée à diverses utilisations notamment frites, purées, potages…

GITANA – Obtenteur / Représentant : Germicopa SAS (F) / Germicopa

Variété de précocité moyenne, assez peu sensible à l'égermage, productive à très productive [123 % du témoin* ; 112 % de Bintje**] en gros à très gros tubercules, de forme oblongue à oblongue allongée régulière, aux yeux superficiels et à peau jaune claire et lisse. Elle est sensible au mildiou sur feuillage comme sur tubercule ainsi qu'au virus de l'Enroulement, sensible à très sensible au virus Y et assez sensible à la gale commune. Elle est assez peu sensible aux endommagements et se conserve bien.

La teneur en matière sèche des tubercules est faible [20,4 % contre 20,2 % pour Monalisa, 23,3 % pour Bintje et 22,9 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est assez bonne et la chair, jaune pâle, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est assez foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire B.

Elle est adaptée à la confection de purées, potages, pommes au four …

LOVALIE – Obtenteur / Représentant : Comité Nord (F) / Europlant France

Variété de précocité moyenne, sensible à l'égermage, productive à très productive [117 % du témoin* ; 108 % de Bintje**] en gros tubercules de forme oblongue à oblongue allongée régulière, aux yeux superficiels et à peau jaune claire et lisse. Elle est sensible au mildiou sur feuillage et très sensible sur tubercule, assez sensible au virus Y, mais moyennement sensible à la gale commune et assez peu sensible au virus de l'Enroulement. Elle est peu sensible au noircissement interne et moyennement sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne.

La teneur en matière sèche des tubercules est faible [20,7 % contre 20,2 % pour Monalisa, 23,3 % pour Bintje et 22,9 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est bonne et la chair, jaune, noircit légèrement après cuisson. La couleur après friture est foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A-B.

Elle est principalement destinée à la confection de pommes au four, gratins…

PANAM – Obtenteur / Représentant : Comité Nord (F) / Solana France

Variété demi-précoce à moyenne, peu sensible à très peu sensible à l'égermage, productive à très productive [118 % du témoin* ; 107 % de Bintje**] en gros à très gros tubercules de forme oblongue à oblongue allongée régulière, aux yeux superficiels et à peau jaune claire et lisse. Elle est sensible au mildiou sur feuillage et assez sensible sur tubercule, sensible à très sensible au virus Y, mais moyennement sensible à la gale commune et au virus de l'Enroulement. Elle est peu sensible au noircissement interne mais assez sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne.

La teneur en matière sèche des tubercules est faible à très faible [20,4 % contre 20,2 % pour Monalisa, 23,3 % pour Bintje et 22,9 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est assez bonne et la chair, blanche, noircit légèrement après cuisson. La couleur après friture est assez foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire B.

Elle est adaptée à la confection de purées, potages, pommes au four …et essentiellement destinée à l'exportation.

** (BINTJE + DESIREE + CHARLOTTE + MONALISA / 4) ** Valeur estimée par ARVALIS-Institut du végétal*

Indices calculés pour les tubercules de plus de 28 mm (consommation à chair ferme) et plus de 35 mm (consommation).

VARIETES FECULIERES

DARTIEST – Obtenteur / Représentant : Darwinkel Jarke (NL) / Sementis

Variété très tardive, peu sensible à l'égermage, productive en fécule/ha [103 % du témoin* ; 105 % de Kaptah Vandel**] donnant des gros à très gros tubercules assez peu nombreux, se conservant assez bien, peu sensibles aux fractures mais sensibles à très sensibles au noircissement interne. Elle est sensible au mildiou sur feuillage comme sur tubercule, moyennement sensible au virus de l'Enroulement mais très peu sensible au virus Y.
La teneur en fécule est proche de celle de Kaptah Vandel (99 % de ce témoin**). La teneur en glycoalcaloïdes est élevée mais inférieure à celle d'Elkana (686 contre 1029 mg/kg ; 62 mg/kg pour Kaptah Vandel). La teneur en protéines totales est faible (équivalente à celle de Kaptah Vandel) mais avec un taux de récupération des protéines coagulables supérieur (61 % contre 46 %).

GEMINI – Obtenteur / Représentant : Comité Nord / Comité Nord

Variété tardive, peu à très peu sensible à l'égermage, productive à très productive en fécule/ha [107 % du témoin* ; 109 % de Kaptah Vandel**] donnant des gros à très gros tubercules assez peu nombreux, se conservant bien, peu sensibles aux fractures mais sensibles au noircissement interne. Elle est sensible à très sensible au mildiou sur feuillage mais assez peu sensible sur tubercule, moyennement sensible au virus Y et très peu sensible au virus de l'Enroulement.
La teneur en fécule est légèrement supérieure à celle de Kaptah Vandel (105 % de ce témoin**). La teneur en glycoalcaloïdes est assez élevée mais inférieure à celle d'Elkana (417 contre 1029 mg/kg ; 62 mg/kg pour Kaptah Vandel). La teneur en protéines totales est faible (équivalente à celle de Kaptah Vandel) mais avec un taux de récupération des protéines coagulables supérieur (67 % contre 46 %).
** (KAPTAH VANDEL + ELKANA / 2) ** Valeur estimée par ARVALIS-Institut du végétal*

Variétés de consommation à chair ferme

Variétés	Année d'inscription	Obtenteur	Représentant en France	Catégorie	Précocité de maturation	Tubercule						Qualité				Maladies et accidents physiologiques										Indice de rendement (Bintje = 100)
						Peau	Chair	Forme	Régularité	Yeux	Grosseur	Groupe culinaire	Matière sèche	Coloration à la friture	Conservation	Mildiou du feuillage	Mildiou du tubercule	Gale commune	Virus X	Virus A	Virus Y	Virus Enr	Egermage	Repos végétatif	Taches de rouille	Nématodes à kystes PA2-3	Nématodes à kystes RO1-4	
GRENADINE	2013	Grocep (F)	Van Rijn France	Cf	7	R	J	All	6	7	4	A	4	4	8	3	1	8	R	R	4	7	3	7	5	S	R	61*
VALERY	2013	Böhm Nordkartoffel (D)	Europlant France	Cf	7	R	J	Oa à All	7	8	5	A	3	5	8	3	3	8	S	R	4	4	6	4-5	7	S	R	83*
AMANDINE	2012	Unicopa et Ste Clause (F)	Germicopa	Cf	8-9	J	J	All	7	8	5	A	2	5	3	4	4	6	S	S	2	4	4	4	8	S	S	89
CHARLOTTE	1981	Unicopa et Ste Clause (F)	Germicopa	Cf	7	J	J	Oa	8	7	5	A	4	6	5	4*	6	5	S	R	6	4	5	4	7	S	S	90
CHERIE	1997	Germicopa (F)	Germicopa	Cf	7_8	R	J	All	7	8	3	A	4	5	4	3		5	S	S	5	5	6	5	7	S	R	80*
FRANCELINE	1990	Geertsema Zaden B.V. (NL)	Ets Desmazières	Cf	6*	R	J	All	7	7	5	A	4-5	4	6	5	5	6	R	S	4	5	3	4	7	S	S	81

Variétés de consommation

Variétés	Année d'inscription	Obtenteur	Représentant en France	Catégorie	Précocité de tubérisation	Précocité de maturation	Tubercule						Qualité			Maladies et accidents physiologiques											Indice de rendement (Bintje = 100)
							Peau	Chair	Forme	Régularité	Yeux	Grosseur	Groupe culinaire	Matière sèche	Coloration à la friture	Conservation	Mildiou du feuillage	Mildiou du tubercule	Gale commune	Virus X	Virus A	Virus Y	Virus Enr	Egermage	Repos végétatif	Taches de rouille	Nématodes à kystes PA2-3	Nématodes à kystes RO1-4	
AMANY	2013	Germicopa SAS (F)	Germicopa	C		4-5	J	J	O à Oa	7	8	6	B	4	7	7	3	3	6	S	S	2	7	4	5	7	S	R	99*
CEPHORA	2013	Grocep (F)	Sementis	C		4	J	Jp	O à Oa	7	7	6	B	4	5	7	8	3	5	S	S	7	2	3	5	7	S	R	109*
CLAIRETTE	2013	Germicopa SAS (F)	Germicopa	C		7	J	Jp	Oc à O	8	7	7	B	4	6	8	3	3	5	R	S	1	3	2	4	7	S	R	95*
GITANA	2013	Germicopa SAS (F)	Germicopa	C		5	J	Jp	O à Oa	7	7	8	B	3	4	8	3	3	4	S	R	2	3	6	5-6	7	S	R	112*
LOVALIE	2013	Comité Nord (F)	Europlant France	C		5	J	J	O à Oa	7	7	7	A-B	3	3	8	3	1	5	S	S	4	6	3	3	7	S	S	108*
PANAM	2013	Comité Nord (F)	Solana France	C		6	J	Bl	O à Oa	7	7	8	B	2	4	8	3	4	5	S	S	2	5	8	7-8	7	S	R	107*
AGATA	1990	Geertsema Zaden B.V. (NL)	Ets Desmazières	C	8	7-8	J	J	Oc à O	8	7	6	A-B	1	4	5	4	8	5	S	S	6	4	3	3	5	S	R	98
MONALISA	1982	F.G. van der Zee / ZPC (Nl)	Ets Huchette	C		7-8	J	J	O	8	8	7	A-B	3	4-5	5	6	5	4	S	R	7	7	1-2	6	7	S	S	102
BINTJE	1935	L. de Vries (NL)	Multiples	C		7	J	J	O	7	7	6	B-C	5	7	5	3	3	3	S	R	3	6	5	5	9	S	S	100
DESIREE	1971	ZPC NL)	Multiples	C		4-5	R	J	O	6	7	7	B-C	6	5-6	7	5	7	3	S	S	7	4	7	8	8	S	S	104

Variétés féculières

Variétés	Année d'inscription	Obtenteur	Représentant en France	Catégorie	Précocité de maturation	Tubercule				Conservation	Maladies et accidents physiologiques								Repos végétatif			Teneur en fécule (Kaptah V. = 100)	Rendement en fécule (Kaptah V. = 100)
						Peau	Chair	Forme	Grosseur		Mildiou du feuillage	Mildiou du tubercule	Virus X	Virus A	Virus Y	Virus Enr	Egermage	Nématodes à kystes PA2-3	Nématodes à kystes RO1-4					
GEMINI	2013	Comité Nord (F)	Comité Nord	F	2-3	J	Jp	Oc à O	8	7	2	6	S	R	5	9	8	S	R	105*	109*			
DARTIEST	2013	Darwinkel Jarke (NL)	Sementis	F	1	J	JP	Oc à O	8	6	3	3	S	S	9	5	7	S	R	99*	105*			
KAPTAH V.	1965	Kartoffel Foraedlings-Vandel (DK)	Multiples	F	2	J	Jp	R	7	7	3*	7	S	S	6	7	7	S	S	100	100			
AMYLA	1999	Germicopa (F)	Germicopa	F	2-3	J	J	Oc	8	5	5	-	S	S	3	4	5	S	R	99*	106*			

Source GEVES / ARVALIS-Institut du végétal

* : indice de rendement estimé ou note modifiée par ARVALIS-Institut du végétal
Les caractères sont notés de 1 à 9 : **1** : tardif, faible, sensible ou défavorable pour le caractère ; S = sensible / **9** : précoce, élevé, résistant ou favorable pour le caractère ; **R** = résistant
Le repos végétatif est noté de 2 : très court à **8** : très long - **Catégorie : Cf** = consommation à chair ferme ; **C** =consommation ; **F** = féculière
Peau : J = jaune ; **R** = rouge ; **V** = violette. - **Chair : J** = jaune ; **Jp** = jaune pâle ; **Bl** = blanche. - **Egermage** = vitesse d'incubation des plants (**1** : très sensible ; **9** = très peu sensible)
Forme : O = oblong ; **Oa** = oblong allongé ; **Oc** = oblong court ; **All** = allongé ; **Clav** = claviforme ; **R** = arrondi
Groupe culinaire (texture) : classement de **A** (délitement très faible ou nul ; faible farinosité ; homogène) à **D** (délitement très élevé ; forte farinosité ; hétérogène)
Matière sèche : 1 ~ 16,5 % ; **9** ~ 26,0 %

Congrès UNPT 2013

Un congrès pour tous !

(Par François-Xavier Broutin, *UNPT*, en collaboration avec Béatrice ROUSSELLE, *La Pomme de Terre Française*)

10e édition, 300 personnes, 8 heures, 1 table ronde avec 4 intervenants, voici les chiffres clés du congrès de l'UNPT qui s'est tenu le jour de la Saint-Valentin, au siège de la RATP à Paris.

300 personnes ont assiste aux travaux

Le constat : Une hausse de la consommation de produits transformés, mais satisfaite de plus en plus par les importations. Le thème principal du congrès de l'UNPT, le 14 février à Paris, portait sur la problématique de l'import massif, en France, de produits transformés à base de pommes de terre. La balance commerciale française en produits transformés est, en effet, structurellement déficitaire et la hausse de consommation de produits finis est de plus en plus satisfaite par les importations. En 2011, 700 000 t en équivalent pommes de terre transformées ont été exportées et 1 500 000 t en équivalent pomme de terre ont été importées.

La France a donc connu une réussite sur les exportations de pommes de terre en l'état, avec un développement massif des pommes de terre exportées (qualité, diversité de la gamme, conquête de nouveaux marchés, segmentation, etc.), mais cela ne doit pas cacher la faiblesse de la filière transformation.

Le débat : *"Pommes de terre françaises, frites belges : c'est quoi le problème ?"* Lors de la table ronde de l'après-midi, **Romain Cools**, secrétaire général de *Belgapom*, l'association professionnelle du négoce et de la transformation belges de pommes de terre, a tout d'abord rappelé que la Belgique, sur un schéma tout à fait opposé au schéma français, est devenue,

ANTI-MILDIOU POMME DE TERRE
" Dès la croissance active, je traite avec Infinito. Je peux ensuite adapter ma protection. "
BAYER
INFINITO
www.bayer-agri.fr
Infinito® • 62,5 g/l fluopicolide - 625 g/l propamocarbe-chlorhydrate • AMM n°2090136 • Détenteur d'homologation : Bayer S.A.S. - Bayer CropScience • Classement : Xi - Irritant • N - Dangereux pour l'environnement • ® Marque déposée Bayer • Dangereux - Respecter strictement les précautions d'emploi. Pour les usages autorisés, modes d'emploi, doses, bonnes pratiques, principes de lutte intégrée, restrictions et contre-indications : lire attentivement l'étiquette et la notice produit avant toute utilisation Bayer Service Infos au n° Vert 0 800 25 35 45. Crédit photo : Nicolas Robin
Savoir Filière
pomme de terre
Bayer CropScience
hickory
PRODUITS POUR LES PROFESSIONNELS : UTILISEZ LES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES AVEC PRÉCAUTION. AVANT TOUTE UTILISATION, LISEZ L'ÉTIQUETTE ET LES INFORMATIONS CONCERNANT LE PRODUIT.

en quelques années, "le plus gros importateur mondial de pommes de terre fraîches et le plus gros exportateur mondial de pommes de terre transformées". Avec une explication à cette évolution : "le pragmatisme belge"… La *Bintje* a, selon lui, joué un rôle très important dans le développement du commerce, en tant que variété libre. Il a rappelé également que nombre d'acteurs de la transformation avaient d'abord débuté en tant que négociant, puis sont devenus des PME de la transformation, avant de se développer de manière importante. Il a cité des investissements majeurs chez *Clarebout, Mydibel*, ou *Ecofrost* par exemple. Par ailleurs, il s'est défini avant tout comme un Européen, et en tant que tel, il a invité les participants "à raisonner au niveau européen et mondial dans l'approche du commerce".

Alexander Law, directeur économie et innovation de l'Association nationale des industries alimentaires (Ania), a insisté quant à lui sur le fait qu'il existait malheureusement encore une frontière franco-belge, par exemple sur la question de la compétitivité : compétitivité coût avec le coût salarial, problématique des multiples effets de seuil en France pour le développement d'une entreprise, compétitivité hors coût avec un environnement plus ou moins favorable dans lequel évoluent les entreprises. Il souhaite l'appui des autorités pour "faire comprendre que la France est un pays où il fait bon entreprendre, pour contrecarrer l'image déplorable que nous avons vis-à-vis du climat des affaires". Il a aussi rappelé qu'en France, seules deux entreprises sur dix étaient exportatrices dans le secteur des IAA (industries agro-alimentaires), alors que le rapport est tout à fait inversé en Allemagne. La marge dégagée par les entreprises semble trop faible.

Engagement

Des professionnels impliqués

L'UNPT, c'est aussi et surtout des responsables professionnels qui représentent l'ensemble des producteurs (via les groupements, les sections, les fédérations, les coopératives) et qui s'impliquent sur des dossiers majeurs pour la filière. La démonstration en a été faite avec une succession d'interventions le matin, via le rapport- d'activités de l'UNPT. L'UNPT a rappelé que sa réflexion et ses travaux étaient menés au niveau régional, national mais aussi européen, via des groupes de travail comme le Copa Pomme de terre[1], le NEPG[2], le Cespu[3], le Beaf[4], etc. (cf. LPTF N°579 – janvier-février 2012). L'UNPT considère, comme l'a rappelé **Arnaud Delacour**, que le marché pertinent ne peut être qu'européen et qu'à ce titre, une harmonisation des modalités d'application de la réglementation communautaire est nécessaire. Sur le dossier fécule, **Pascal Foy** a attiré l'attention de l'assemblée sur le "big bang" vécu par le secteur, avec la fin de l'OCM, tout en mettant en avant ce qui avait été fait, avec la nouvelle organisation des producteurs, la mise en place de deux nouveaux accords interprofessionnels, ou encore la demande de recouplage (art 68). Il considère que de réelles perspectives économiques existent à moyen terme, mais qu'un soutien à la filière restait à définir. **Didier Lombart** a mis en exergue l'intérêt pour les producteurs et l'ensemble de la filière de pouvoir bénéficier de l'expertise technique d'Arvalis-Institut du végétal, qui s'efforce de toujours plus diffuser les résultats et les avancées techniques vers les producteurs. **Éric Beguin** s'est attaché à expliquer l'évolution de la réglementation en matière de problématique sanitaire, en se donnant entre autres comme objectifs de pérenniser la qualité sanitaire du territoire et de protéger les membres adhérents de la filière contre le risque économique. **Alain Dequeker** a rappelé les circonstances exceptionnelles dans lesquelles la production de pommes de terre en 2012 s'est déroulée, en demandant à ce que les mesures d'ordre économique soient améliorées, que la double peine ne soit pas subie par les producteurs et, par voie de conséquence, qu'une clause "aléa climatique" reconnue comme cas de force majeure soit systématiquement prévue dans les contrats. Sur le volet industriel et en termes de propositions de contrats pour la campagne 2013-2014, **Éric Delacour** a passé en revue les éléments expliquant la conjoncture favorable : prix du blé en hausse, rendements en berne en 2012, surfaces en légère baisse, demande industrielle accrue, conditions de productions 2012 parfois très difficiles… **André Minguy** a regretté que la famille de la pomme de terre primeur n'ait pas rejoint plus tôt encore l'UNPT et le CNIPT, mettant en avant par exemple la campagne de promotion et l'identification collective via un logo spécifique. Enfin, **Antoine Peenaert** a listé les principaux chantiers à ouvrir ou poursuivre sur le marché du frais : communication générique, qualité, segmentation, organisation de l'offre, contractualisation et conquête de nouveaux marchés.

Le thème principal du congrès de l'UNPT portait sur la problématique de l'import massif, en France, de produits transformés à base de pommes de terre.

[1] *Committee of Professional Agricultural Organisations*
[2] *North Western European Potato Growers*
[3] *Committee of the European Starch Potato Processors' unions*
[4] *Bureau européen de l'agriculture française*

Congrès UNPT 2013

Jean Bernou, président *McCain Europe continentale*, a insisté sur le fait que le marché était mondial, avec des intervenants mondiaux. Pour lui, le risque se gère donc à ce niveau. Il a été très clair sur le choix des implantations d'usines : "Les transformateurs se mettent là où les autorités sont les plus compréhensives". Prenant par ailleurs l'exemple de la Belgique, il poursuit "Il s'agit d'un petit pays mais un pays très dynamique, et on y facilite la vie des industriels". À bon entendeur… Insistant sur l'intérêt des contrats pour éviter que les prix de la matière première ne soient trop fluctuants, il a indiqué que son rêve était "d'essayer de faire 95% de ses volumes sur des contrats à prix fixes". De quoi réduire à la portion congrue le marché libre sur le secteur industriel…

Pascal Foy, vice-président de l'UNPT et président du GIPT s'est posé la question de savoir "Qu'est ce qui fait que demain, on verra d'autres industriels de la pomme de terre s'installer en France ?". Pointant la responsabilité des pouvoirs publics sur le sujet, il a également invité les responsables du monde agricole à se remettre en question. Sans oublier d'ailleurs de signaler "que contrairement à la Belgique, nous n'avons pas trois ministres de l'Agriculture, mais trois interprofessions dans la filière pomme de terre". Histoire d'ouvrir la porte à un rapprochement de ces dernières ?

Un débat ouvert donc, dynamique, évoquant plusieurs pistes de réflexion, qui s'est conclu par l'intervention d'Alain Berger, délégué interministériel aux IAA. De quoi mettre en évidence le fait que l'UNPT défend évidemment le secteur de la production, mais s'implique aussi fortement dans les réflexions globales de filière, en s'affichant, de plus en plus d'ailleurs, en tant qu'expert économique de la filière. C'est en Bretagne que devrait se tenir le prochain congrès de l'UNPT, en 2014. Dans le prolongement de l'alternance entre Paris et les régions.

Un événement toujours propice aux échanges

Le congrès côté politique

Patrick Trillon, président de l'UNPT

"Nous demandons l'extension des prérogatives du «paquet lait»"

"Une forte restructuration du secteur féculier se profile. Nous demandons la prise en compte d'une partie des hectares féculiers comme surface d'intérêt écologique (SIE) et l'ouverture de l'enveloppe budgétaire destinée au recouplage d'une part des aides", lance Patrick Trillon, président de l'UNPT dans son discours de clôture. Le renforcement de la politique sanitaire est aussi largement évoqué. "La convention de solidarité mise au point entre le GIPT et le CNIPT doit s'inscrire dans le nouveau Fonds national de mutualisation sanitaire et environnemental (FMSE)", réclame le président qui souligne par ailleurs la réhomologation indispensable du Mocap contre taupin et nématodes afin de disposer de moyens efficaces de lutte, complément indispensable pour limiter les risques sanitaires. Concernant l'autoproduction de plant, il souhaite "la mise en place d'un protocole indiscutable pour assurer la sécurité sanitaire de l'autoproduction, la préservation d'un territoire sain, tout en souhaitant la participation équilibrée des producteurs à la recherche variétale. Je demande la mise en place d'un décret d'application «pomme de terre» vis-à-vis de la loi sur l'obtention végétale." L'UNPT rappelle également qu'elle milite activement pour assurer une reconnaissance et une sécurisation des groupements de producteurs. "Nous demandons l'extension des prérogatives du «paquet lait» au secteur de la pomme de terre. Cette disposition et la reconnaissance au niveau de l'État de nos formes d'organisations particulières, nous permettront de garder notre architecture souple, mais efficace, de partenariat entre les producteurs

et leurs acheteurs, en particulier ceux du secteur agro-industriel." Au sujet de la compétitivité des entreprises, l'UNPT s'associe au combat de Coop de France pour la suppression de l'écotaxe poids lourds pour l'approvisionnement des acteurs de l'aval de la filière (usines, conditionneurs…). Elle se félicite par ailleurs de l'autorisation du 44 tonnes, mais déplore l'impossibilité de transports transfrontaliers qui pénalise les industriels français sur le marché européen.

Christine Avelin, conseillère technique chargée des filières végétales au ministère de l'Agriculture

"Nécessaire équilibre entre liberté d'autoproduction et rémunération de la recherche"

Sur la question de la fécule, Christine Avelin laisse peu d'espoir concernant les SIE. "Des discussions sont en cours au niveau européen pour qu'elles puissent accueillir des productions, à condition que celles-ci soient économes en intrants. Je crains que la pomme de terre ne remplisse pas toutes les conditions…" Quant au sujet du recouplage des aides au titre de l'article 38, "les arbitrages ne sont pas pris".

Concernant le FMSE, étonnamment, elle souligne que la demande d'agrément n'est pas parvenue au ministère, et promet de l'examiner dès réception. Au sujet du plant de ferme, elle souhaite que la profession trouve "l'équilibre entre liberté d'autoproduction et rémunération suffisante pour que la sélection variétale continue de progresser, sans quoi la voie réglementaire sera appliquée…" En matière de contrôle sanitaire de ces plants, "cette responsabilité incombe, non pas aux pouvoirs publics, mais à la profession qui doit développer des autocontrôles", estime-t-elle. "Quant à l'organisation en groupement de producteurs, y compris dans des dispositifs souples de type « paquet lait », elle est certainement un atout, admet-elle. La fécule a su le saisir, pourquoi pas les autres secteurs pomme de terre…"

Alain Berger, délégué interministériel aux industries agroalimentaires et à l'agro-industrie

"Notre priorité, c'est l'emploi"

Crise de la viande oblige, Alain Berger, délégué interministériel, remplace au pied levé Guillaume Garot, ministre délégué à l'Agro-alimentaire, qui devait clôturer le congrès. Cet ancien directeur d'Interfel, sans surprise, défend l'interprofession "outil essentiel de pérennité". "Du producteur jusqu'au distributeur, il nous faut une vision commune, c'est en cela que le dialogue interprofessionnel est fondamental."

Quant au positionnement de ces outils interprofessionnels dans le droit de la concurrence, il estime que l'emploi et l'activité économique doivent être la priorité. Il souligne de plus que les prix bas sont destructeurs de valeur et donc d'emploi.

Propos recueillis par Béatrice Rousselle

L'UNPT tient à remercier l'ensemble des partenaires du Congrès 2013 :

Agri-Interim, ARVALIS – Institut du végétal, BASF, Bayer, Tomra/Odenberg/Best, Chipex, CNIPT, Crédit Agricole, Crédit Mutuel, Dhollande, Dow, Dubrulle, Duchemin, Eurofins, Expandis, GAN, France Potato Board, Germicopa, Grimme, Groupama, Huchette, Intersnack, K + S Kali, La Pomme de Terre Française, Lunor, Mc Cain, Parmentine, Philagro, Roquette, Sockeel, Sphere, Syngenta, Tereos Syral, Terre de France, Tessenderlo, Triskalia, Trocme Vallart.

Actions régionales

union nationale des producteurs de pommes de terre
unpt

De la Seine-Maritime le 14 décembre 2012 à la Somme le 18 janvier 2013, en passant par l'Aube, l'Eure et Loir, le Nord ou encore le Pas de Calais, l'UNPT a été très présente sur le terrain. Bravo à Maryse MOREAUX, Joël FAICT, Denis ANDRY, Eric FALLOU, Luc CHATELAIN et Jean-Michel DAMAY pour l'organisation de ces réunions réussies.

14 decembre 2012, en Seine-Maritime

L'UNPT est également intervenue lors de la réunion du comité technique pomme de terre Nord Pas de Calais présidé par Alain DEQUEKER, réunion organisée en lien avec le Gappi le 20 décembre 2012.

Par ailleurs, Patrick TRILLON, Président de l'UNPT a pu s'exprimer lors de l'AG du Gappi, présidé par Eric DELACOUR, le 7 février 2013.

Enfin, le 19 mars 2013, l'UNPT a accueilli, chez un producteur de pommes de terre du Pas de Calais, un groupe d'étudiants venus des Pays-Bas.

18 janvier 2013, dans la Somme

17 janvier 2013, dans le Nord

17 janvier 2013, dans le Pas de Calais

Dans un souci toujours plus prononcé de proximité avec ses adhérents, l'UNPT organisera son prochain congrès, prévu en février 2014, en Bretagne.

DEJA LINK : 01 75 62 04 75 - imprimé sur papier 100% recyclé

PAO_AP Révus 01/13 Crédit photo : Corbis_Studio Cube

PAR TOUS LES TEMPS, METTEZ VOS CHAMPS À L'ABRI DU MILDIOU

Quelles que soient les conditions climatiques, en cultures sèches ou irriguées, Rêvus® prouve depuis plusieurs campagnes son efficacité.

Rêvus®

syngenta®

conseilspro
► N° Indigo 0 825 00 05 52 0,150 € TTC / MN
► www.syngenta.fr

Syngenta Agro S.A.S. - 1 avenue des Prés - CS 10537 78286 Guyancourt Cedex. Tél. : 01 39 42 20 00 - Fax : 01 39 42 20 10
Capital social : 22 543 902,80 Euros ; SIREN 433 886 934 RCS Versailles - 433 886 934 RSAC Versailles - Identification TVA FR 63 433 886 934.
Agrément IF01749 : distribution de produits phytopharmaceutiques à des utilisateurs professionnels.

™

RÊVUS® - AMM N° 2080098 - Composition : 250 g/l mandipropamid * - NC Non classé R52/53 - Nocif pour les organismes aquatiques, peut entraîner des effets néfastes a long terme pour l'environnement aquatique - S2 Conserver hors de la portée des enfants. S13 Conserver à l'écart des aliments et boissons y compris ceux pour animaux. S61 Eviter le rejet dans l'environnement. Consulter les instructions spéciales/ la fiche de données de sécurité. S20/21 Ne pas manger, ne pas boire et ne pas fumer pendant l'utilisation. Sp1 Ne pas polluer l'eau avec le produit ou son emballage. Spe3 Pour protéger les organismes aquatiques, respecter une zone non traitée de 5 mètres par rapport aux points d'eau. ® Marque enregistrée et * substance active brevetée d'une société du groupe Syngenta.
Pour les usages autorisés, doses, conditions et restrictions d'emploi : se référer à l'étiquette du produit ou www.syngenta.fr

PRODUITS POUR LES PROFESSIONNELS : UTILISEZ LES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES AVEC PRÉCAUTION. AVANT TOUTE UTILISATION, LISEZ L'ÉTIQUETTE ET LES INFORMATIONS CONCERNANT LE PRODUIT.